

Heizspargel und Tiefkühlerbsen

Etscheits Alltagsstress

Vor ein paar Wochen auf dem Markt, am Biogemüsestand. Es ist noch recht kalt und ungemütlich, von Frühling keine Spur. Eine junge Frau mit Kinderwagen will frische Erbsen kaufen. Wahrscheinlich für irgendein Rezept, das sie gerade im *SZ-Magazin* gelesen hat und das ausdrücklich frische (!) Erbsen verlangt. Leider, bedauert der Verkäufer, habe er zurzeit keine frischen Erbsen. Schade, sagt die Frau. Sei die Erbsenzeit denn schon vorbei?

Mon dieu! Eigentlich hätte man der Dame jetzt sagen wollen: Es gibt in Deutschland seit einigen Jahren schon, also eigentlich schon immer, eine Zeit, in der es tendenziell eher kalt und dunkel ist, und in der draußen auf dem Feld und im Garten nichts wächst. Die nennt sich Winter. Daran hat auch der Klimawandel bislang nichts Grundlegendes geändert, auch wenn sich der Beginn der sogenannten kalten Jahreszeit etwas nach hinten verschoben hat und es sich Weihnachten manchmal anfühlt wie im Mai.

Doch irgendwann kommt er, der Winter oder er bricht eben herein. Dann legt sich die Natur schlafen. Sie erwacht erst wieder im Frühjahr zu neuem Leben, wenn die Obstbäume blühen und das Gras sprießt und die Blumen und sich auch in den Beeten und auf den Feldern wieder etwas regt. Geerntet wird aber erst im Sommer, wenn alles reif ist. Dafür muss es warm sein und ein bisschen Sonne kann auch nicht schaden. Gilt auch für Erbsen, die, bevor sie vom Iglo-Mann schockgefrostet werden, erst einmal irgendwo wachsen müssen. Das ist eben Natur.

Heute spricht zwar jeder von Saisonalität, aber das Wissen, wann wo was wächst und reif wird, ist zumindest in den Städten mehr oder weniger verschwunden. Weil ja auf der Welt immer irgendwo etwas wächst und in den Gewächshäusern oder unter den Plastikfolien. Und alles so schnell bei uns ankommt, per Schiff, Flugzeug, Laster und bald auch per Drohne.

Was ist eigentlich Saisonalität? Ist Saisonalität, wenn etwas bei uns reif ist oder in Italien oder auf Kuba? Und was gilt für Gewächshäuser und Folienkulturen? Sind die saisonal? Oder macht Saisonalität nur im Doppelpack mit Regionalität einen Sinn? Darüber könnte doch mal jemand eine Doktorarbeit schreiben.

Konsequente Saisonalität und Regionalität hat übrigens auch ihre Schattenseiten. Früher, als es noch keine beleuchteten und geheizten Gewächshäuser gab und keine Folien-Ozeane und schon gar keine Drohnen, mussten die Leute im Spätwinter und im Frühling, wenn die Vorräte aus dem Vorjahr langsam zu Neige gingen, aber draußen noch nichts reif war, mächtig darben. Dann gabs eben wochenlang nur Sauerkraut, Kartoffeln und Steckrüben. Will das heute jemand? Vermutlich nicht.

In Bayern hat jetzt offiziell die Spargelsaison begonnen. Allerdings liegen die weißen oder grünen Stangen aus heimischen Landen schon seit Wochen in den Regalen der Gemüsehändler. Zuerst war das der Heizspargel, der immer beliebter wird, weil die Leute gelernt haben, dass importierter Frühspargel aus Griechenland oder Spanien ökologisch bäh

ist. Deshalb bedienen die deutschen Spargelbauern die Nachfrage der Ökoapostel und gönnen ihren Spargeln eine Fußbodenheizung. Natürlich streng ökologisch und klimafreundlich mit Biomasse beheizt, zu der unsere Wälder verhackschnitzelt werden.

An den Heizspargel schließt sich nahtlos der Folienspargel an. In Schrobenshausen oder Pörnbach, von wo der Münchner Spargel herkommt, sieht es schon aus wie im spanischen Almeria: ein weißes Plastikmeer, soweit das Auge reicht. Das ist heute so in allen deutschen Spargelanbaugebieten. Nur ein paar Bio-Spargelbauern ließen ihren Spargel noch unter freiem Himmel wachsen, erläuterte mir meine Händlerin.

Ob sie die Foliendlandschaften schön finde, fragte ich. Und ob es ökologisch und klimabilanzmäßig wirklich besser sei, Spargel zu heizen und ganze Landstriche einzuschweißen, anstatt ihn aus sonnigeren Gefilden zu importieren? Dazu könne sie nichts sagen, meinte sie. Aber so sei er eben, der Markt.

Vielleicht sollten sich die Leute, die so scharf sind auf regionalen Frühspargel und regionale Wintererdbeeren, sich auch einmal fragen, was ihr Hobby auch sozial alles anrichtet. Deutschlands Spargelbauern haben vergangenes Jahr wieder mal eine Rekordernte eingefahren: über 112.000 Tonnen. Noch mehr wurde nur im Vorjahr produziert. Dafür ruinieren unsere Bauern, auf ausdrücklichen Wunsch ihrer Kunden, Landschaft und Klima, während die Spargelbauern aus Griechenland oder Spanien mit ihrer umweltfreundlichen Natursonne in die Röhre gucken.

Ich persönlich halte mich noch an die "Spargelzeit", wie ich sie seit meiner Kindheit kenne. Die begann irgendwann Ende April, wenn die Sonne die blanken Erdhügel, in denen die Spargelstauden wachsen, ausreichend erwärmt hatte, dass die weißen Spitzen aus der sauber glatt gezogenen Oberfläche herausragten. Spargel war eine Delikatesse und entsprechend teuer. Weil er eben nur dort wuchs, wo es von Natur aus wärmer war. Und lockeren Boden, am besten Sandboden, braucht er auch. Die Spargelsaison läuft dann traditionell bis Johanni, das ist der 24. Juni.

Wenn ich heute schon im Januar Heizspargel fresse, hängt er mir spätestens im März zum Hals raus. Spargelsalat, Spargel mit Butter oder Sauce Hollandaise, Spargelauflauf, Spargelsuppe, Spargeltarte, spätestens nach der zehnten Spargelmahlzeit kann man die bleichen oder grünen Stangen nicht mehr sehen. Bis Johanni hält das keiner durch.

Die Spargelzeit wird üblicherweise von der Erdbeerzeit abgelöst, die bis in den Frühsommer reicht. Ich mag diese wechselnden "Zeiten", ich mag das Warten, die Vorfreude, ich will nicht immer alles und nicht alles immer. Ach ja, nach den Erdbeeren kommen irgendwann auch die Erbsen. Bei denen mache ich eine Ausnahme: Sie schmecken mir tiefgefroren fast noch besser als frisch.